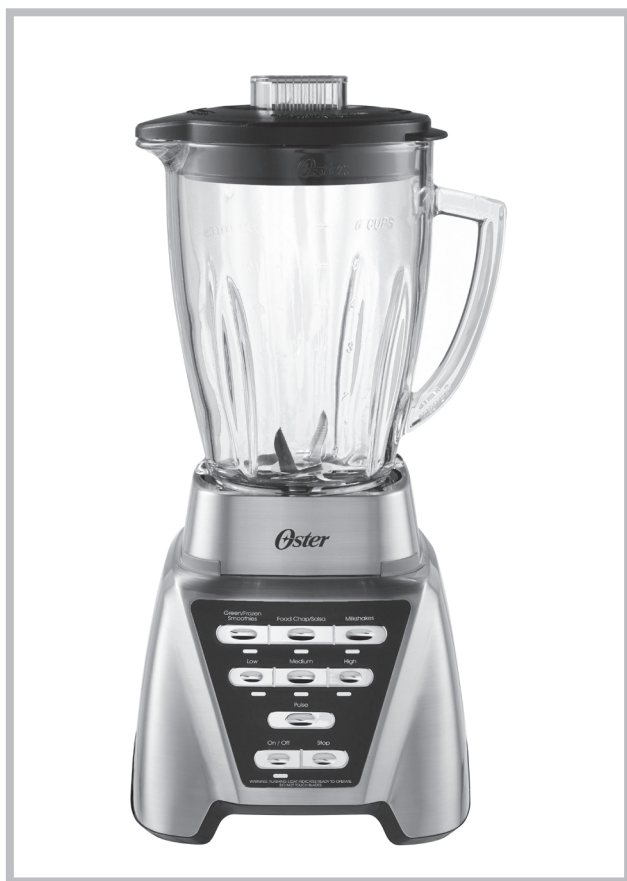




OSTER PRO™ 1200

**VERSATILE
POWER BLENDER**

**LICUADORA
DE ALTO
RENDIMIENTO**



User Manual / Manual del usuario

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- Flashing light indicates blender is ready to operate. Avoid ANY contact with the blades or moving parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of injury or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The blender blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the filler cap from the lid to allow steam to escape.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces, including the stove, or hang over the edge of a table or counter.
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts, and before cleaning. To disconnect, turn appliance off by pressing ON/Off button and remove plug from outlet.
- Never leave the appliance unattended while it is running.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.

Food Processor Accessory Additional Precautions

- Be certain cover is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Never insert food by hand. Always use food pusher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Power Cord Instructions:

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- This appliance is equipped with a polarized plug for 120V and 127V units only. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.
- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (such as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.
- Do not use an extension cord with this product.



This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to help you easily identify instructions that require your special attention.

Table of Contents

Welcome 5

Learning About Your Product..... 6

Using Your Product 7

Caring for Your Product..... 9

Blending Tips10

Frequently Asked Questions10

Food Processor Accessory (Select Models Only).....11

Assembling and Using Your Food Processor 12

Processing Tips.....14

Food Processing Chart 15

Blend-N-Go® Cup Accessory (Select Models Only).....16

Using Your Blend-N-Go® With Your OSTER Pro™ blender 120017

Limited Warranty 20

Welcome

Congratulations on your new OSTER Pro™ 1200 Blender. Your Oster Pro™ blender will allow you to create delicious smoothies, milkshakes, salsas and much more at the touch of a button! If you have any comments, questions or inquiries about this product, please call 1-800-334-0759. Your product includes the following features and benefits:

- User-friendly control panel which gives you the option of Programmed Settings or Manual Control.
- Advanced 6-Point Blade System which provides a wide range of food processing & blending options.
- Powerful Dual Direction Motor which cycles through forward & backward at varying speeds to deliver optimal results for your most popular food creations!
- Manual Controls give you the flexibility to operate the blender for various needs.
- Extra Wide Base design allows food to fall easily to the bottom of the jar, for more efficient Blending!

Time to Make it Fresh!

Learning About The Oster Pro™ 1200

1. **Filler Cap / 2 Ounce Measuring Cup:** – Allows you to add ingredients during use. Also allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.
2. **Jar lid** – Seals the blender jar.
3. **Jar** – 6-cup Dishwasher Safe Boroclass glass jar withstands Thermal shock OR 8-Cup Break Resistant BPA-Free Tritan™ Plastic.

Blade Assembly – With locking feature to secure blade assembly to threaded jar bottom. Seals the jar to the blade for leak-proof operation.

4. **Sealing Ring :**

5. **Blade** – Creates a forward and reverse action when the Programmed Settings are in use.
6. **Threaded Jar Bottom With Locking Lever** – Advanced design for simple assembly to jar.
7. **Motor Base** – Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor.
8. **Control Panel**

- a. **Power Button (On/Off button)** – Turns the product On and Off.
- b. **Pre-Programmed Settings:** Use for flawless results at the touch of a button. Select the desired setting and watch the Oster Pro™ 1200 cycle through the program, spinning the blade forward and backwards for expert results at the touch of a button. Unit will shut after running through the cycle.

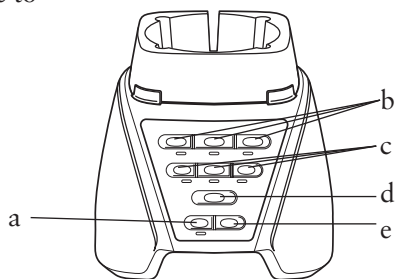
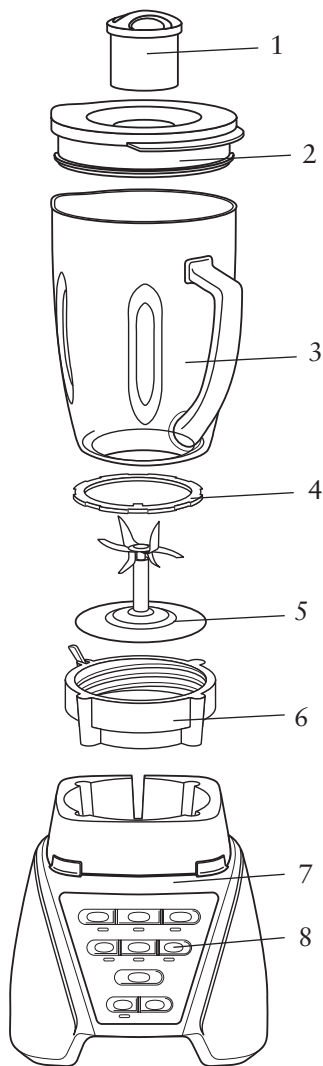
Select From:

Green/ Frozen Smoothies

Food Chop / Salsa

Milkshakes

- c. **Manual Controls:** Select from Low-Med-High
- d. **Pulse button** – Press to pulse and release to stop.
- e. **Stop Button:** Press to stop any cycle or manual control setting.

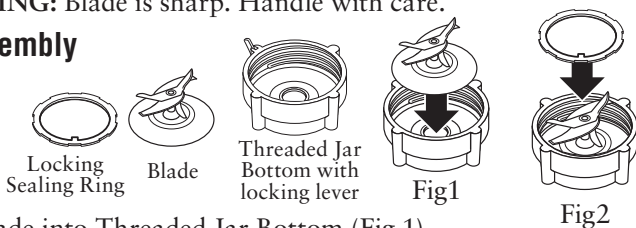


Using The Oster Pro™ 1200 Blender

Before you use the product for the first time, separate the lid, filler cap and blade from the jar. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.

⚠ **WARNING:** Blade is sharp. Handle with care.

Blade Assembly



1. Place Blade into Threaded Jar Bottom (Fig.1).
2. Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove (Fig2).
3. Ensure the locking sealing ring is fully and evenly tucked in place and holding the blade assembly to the threaded jar bottom. For correct assembly see (Fig3).
4. Install the Integrated Blade Assembly onto the Jar. Turn clockwise to tighten. Be sure the Integrated Blade Assembly is tightened to the jar before using. **NOTE:** For proper installation onto Blender Motor base, make sure locking lever rotates past the anti-rotation tabs on the Blender jar or smoothie cup. See (Fig4). **NOTE: If Locking Lever is damaged or missing, do not operate blender, and contact Customer Service for a replacement.**
5. Put the ingredients into the jar.
6. Secure the lid and filler cap.
7. Place the jar onto the base.
8. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.

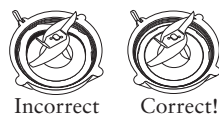
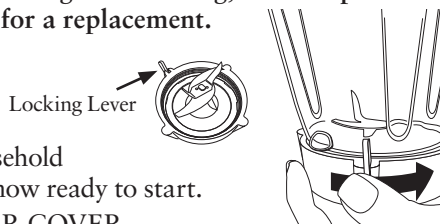


Fig3

ALWAYS PLACE HAND ON CONTAINER COVER WHILE OPERATING BLENDER.



Using the Pre-Programmed Settings

1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Select and Press the desired Pre-Programmed Setting Button:
 - “Green/Frozen Smoothie”
 - “Food Chop/Salsa”
 - “Milkshakes”
3. To change your selection, press Stop followed by another Pre-Programmed Setting button (“Frozen Drinks & Shakes” or “Food Chop”)
4. Once the program is finished the product automatically stops. Please note: You may press the “Stop” button to cancel the program at any time. The blinking blue light indicates that the blender is ready.
5. Press the ON/OFF power button to turn the product off. This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

Using the Manual Controls

The Manual Controls include:

- Low
- Med
- High
- Pulse
- Stop

Use these controls for personal recipes or to continue blending after a Programmed Setting is finished.

1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Put the ingredients into the jar.
3. Secure the lid and the filler cap.

Using High

1. Press the “High” button to run the product at a high speed.
2. Press the “Stop” button to cancel the operation at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Using the Medium

1. Press the “Medium” button to run the product at a medium speed.
2. Press the “Stop” button to cancel the program at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Using the Low

1. Press the “Low” button to run the product at a low speed.
2. Press the “Stop” button to cancel the program at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Using the Pulse

1. Verify that the blue light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Press and release the “Pulse” button.
3. Release the pulse button to stop.
4. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use pulse button to crush ice or chop food.

Caring for Your Product

After Use

1. Press the OFF button and unplug blender. Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.

Cleaning

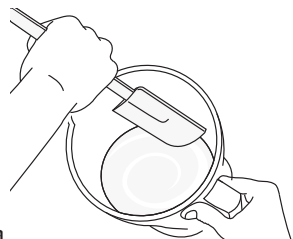
⚠ **WARNING:** Blades are sharp. Handle carefully.

CAREFULLY release the blade from the bottom of the jar by turning the threaded jar bottom counterclockwise. The jar lid, filler cap and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, filler cap, and blade. Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the blender base in a liquid.

Check the parts as you put them back together.

TIP: Run blender with soapy water for 20-30 seconds at Low or Medium Speed for cleaning without disassembly. Follow with clean water rinse.



Storing

Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap so no odors are retained.

NOTICE: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

Servicing

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond the cleaning described in the Cleaning section should be performed by an authorized service representative only.

If repairs are needed, send your appliance only to an authorized OSTER® Appliance Service Center. Replacement parts are available on www.oster.com or call 1-800-334-0759.

Blending Tips

Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise. Add more liquid if ingredients are not blending properly.

Using the Filler Cap

Do not remove the lid while in use. Instead, open the filler cap to add smaller ingredients.

Ice Crushing

Without Liquid: use pulse button until you achieve desired results.

With Liquid: Add desired amount of ice cubes and water until ice floats. Blend on High until you achieve desired results then strain off water.

Working with Hot Foods or Liquids

 **WARNING:** When you work with HOT FOODS, remove the filler cap to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

 **WARNING:** When you work with HOT LIQUIDS, remove the filler cap and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

Ingredient Quantities

Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Frequently Asked Questions

Why doesn't the blender turn on?

- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking blue light is active after pushing on/off button.

How can I prevent liquids from leaking out?

Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the blade and the jar.

Food Processor Accessory (Select Models Only)

Food Pusher – Use to safely push ingredients into Slicing/Shredding Disk.

Cover – The feed tube allows the addition of ingredients while processing.

Slicing/Shredding Disk – Specially designed for slicing and shredding.

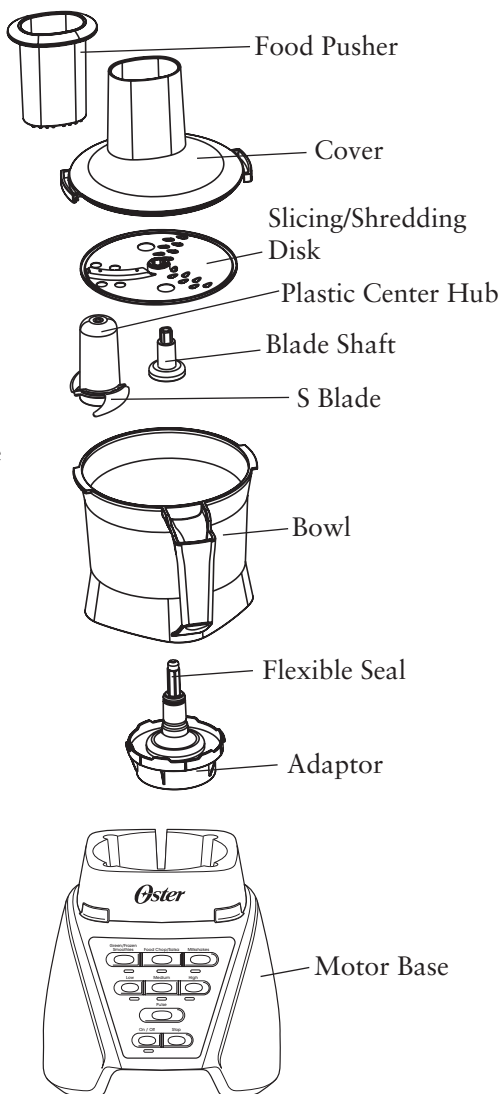
 **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.

Blade Shaft – For use with Slicing/Shredding Disk.

S Blade – Specially designed for chopping and mincing. Grasp the plastic Center Hub when handling the Blade. **CAUTION:** The blade is very sharp. Handle carefully.

Bowl – 5-cup capacity allows for fast processing of hard-to-chop foods.

Adaptor – Transfers the power of your Motor Base to the Food Processor Accessory.



Before Using for the First Time – After unpacking, disassemble unit before using for the first time.

Wash all parts (except Adaptor) in warm, soapy water.

Rinse and dry immediately. **DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID.**

ALL PARTS EXCEPT ADAPTOR ARE TOP RACK DISHWASHER-SAFE.

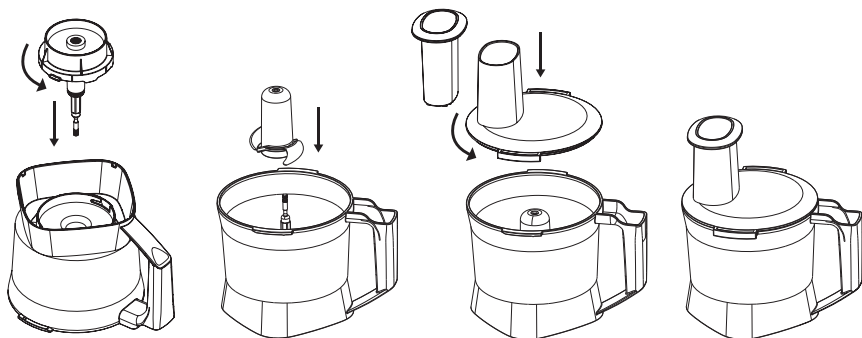
Assembling and Using Your Food Processor

1. Before assembly, make sure Adaptor is operating correctly. Unplug Motor Base during assembly.
2. Place Adaptor in bowl and turn counterclockwise to lock.
3. Place Bowl with Adaptor on Motor Base.

To Chop or Mince

4. Hold S Blade by the plastic Center Hub and place over post of Bowl.
Caution: Blade is very sharp, handle carefully. Rotate the S Blade to make certain it is seated on the post as far as it will go. Always place S blade in Food Processor before adding ingredients.
5. Place food in Processing Bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
6. Using alignment marks on the lid, place cover on bowl and press down firmly while turning counterclockwise to lock.

DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED



7. Turn unit “ON.” (Select Pulse, Low, or Med setting on the Motor Base.)
ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING. Process until desired results are achieved by running the unit continuously or Fast Pulsing. Fast Pulsing is the technique used to control the size of the food being processed with the Food Processor Accessory. Press and release the Pulse button very quickly. Refer to Processing Chart for proper techniques, quantities and end results.

NOTE: Only the “Food Chop/Salsa” Pre-Programmed setting is functional when Food Processor is attached.

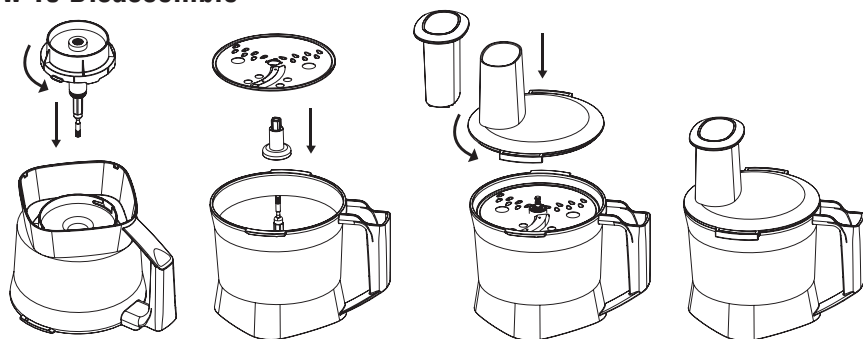
To Slice or Shred

8. Place Blade Shaft over post. Place Slicing/Shredding Disk over Blade Shaft with the blade of your choice facing up. Caution: Blade is very sharp, handle carefully.
9. Using alignment marks on the lid, place cover on bowl and press down firmly while turning counterclockwise to lock.
10. Load the feed tube with ingredients before turning the food processor “ON”.
11. Rest the Food Pusher in the feed tube. Turn unit “ON”. (Select medium

speed setting.) While holding the Food Pusher with one hand and the feed tube in the other, push gently down on the Food Pusher. Always use the Food Pusher to yield more evenly sliced or shredded foods. – NEVER USE YOUR FINGERS. When finished, turn the unit “OFF”.

NOTE: Med - High Manual settings are recommended for slicing and shredding.

How To Disassemble



1. Turn unit “OFF” and unplug Motor Base.
2. Always wait for the S Blade or Slicing/Shredding Disk to stop spinning.
3. Remove Food Processor Accessory from Motor Base.
4. Turn Cover clockwise to remove from Bowl.
5. Remove S Blade or Disk carefully. Be careful not to let Blade or Disk fall out of the container. The cutting edges are very sharp. Scrape any remaining food from the Blade and Processing Bowl.
6. Unlock Bowl from Adaptor by turning Bowl clockwise.

Cleaning

Unplug Motor Base Before Cleaning.

WARNING: Do Not Immerse Adaptor in Water. Always Remove Adaptor from processor Bowl Before cleaning.

Keep S Blade and Disk out of the reach of children. Store the S Blade and Disk in the Bowl or in a convenient, safe location when not in use. This Blade and Disk should be treated with the same caution as a sharp knife.

Remove stains caused by processing large amounts of carrots or similar vegetables with baking soda. Rinse stained parts in water and sprinkle with baking soda. Rub with a soft, damp cloth. Rinse and dry. Do not use abrasive cleaners on any parts.

Maintenance

This unit is designed with a safety interlock. The interlock requires that the Cover be in place before the blade will rotate. (The interlock does not control operation of the Motor.) To ensure that the interlock is operating correctly, hold the Adaptor and rotate the Drive Shaft several turns. The metal Star Drive on the bottom of the Adaptor should NOT turn. If it does turn, DO NOT USE. Return the unit to an authorized service facility for repair. DO NOT USE THE INTERLOCK FEATURE AS A SUBSTITUTE for turning the power unit “OFF”

and unplugging the power unit before disassembling and cleaning. Never put S Blade on Adaptor without Processor Bowl. Do not operate if the flexible seal is damaged or missing. The safety interlock could become jammed.

Processing Tips

1. Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 inch or smaller.
2. Do not exceed the quantities indicated in the Food Processing Charts.
3. Always hold hand firmly on the Cover when starting and running Motor.
4. Do not process hot liquids or frozen foods.
5. Do not process whole spices (except peppercorns) such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the Processor Bowl.
6. Process the hardest foods first, using only a few Fast Pulses to begin chopping. Add more delicate foods and continue to process using the Fast Pulse technique. The harder foods will continue to be chopped along with the softer foods.
7. Processing of Parmesan cheese, dried dates or other extremely hard foods is not recommended. If a knife cannot easily pierce the food, it should NOT be processed in the Food Processor Accessory.
8. The Food Processor Accessory is not designed to whip cream, whip egg whites or process dough. Use a standard mixer for those tasks.
9. If liquid leaks from Cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
10. The temperature of cheese will affect how it processes. Cheese for spreads should be at room temperature for a smooth, creamy texture. "Grated" cheese should be refrigerator cold.
11. Large, harder pieces of food can be processed with several Fast Pulses to coarsely chop. Then process continuously for a fine texture.

Only the "Food Chop/Salsa" Pre-Programmed setting is functional when Food processor is attached.

To Convert a Recipe

1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 5 cups, decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.
2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients and combine with several Fast Pulses to mix together.

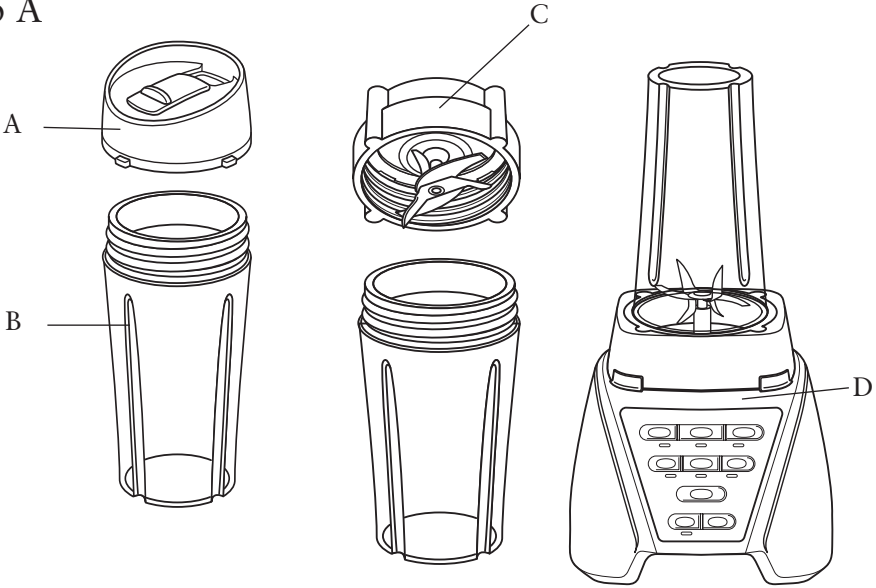
Food Processing Chart

Food	Cutting Blade	Processing Method
Vegetables (chopped) - Celery, Potatoes, Onions, Carrots, Cucumbers, Zucchini, Squash, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Fruits (chopped) - Apples, Mangos, Pineapple, Papayas, Tomatoes, Chiles, Cranberries, olives (pitted) etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Peppers (chopped) - green, red or orange, jalepenos	S-Blade	Pulse to desired size
Roots (chopped) - Garlic, Ginger Root, Turnips, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Nuts (chopped) - Almonds, Peanuts, Pecans, Walnuts, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Herbs, stems removed (chopped) - Parsley, Cilantro, Basil, Oregano, Rosemary, Marjoram, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Vegetables (sliced) - Celery, Potatoes, Carrots, Cucumbers, Zucchini, Squash, etc.	Slicing Disk	Medium Speed
Vegetables (shredded) - Carrots, Potatoes, Zucchini, Squash, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Cheese (chopped) - Mozzarella, Cheddar, Swiss, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Cheese (shredded) - Mozzarella, Cheddar, Swiss, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Crumbs - Cracker, Graham Cracker, Bread (dried)	S-Blade	Medium Speed
Eggs, hard-boiled (chopped)	S-Blade	Medium Speed
Meats, raw or cooked (chopped)	S-Blade	Medium Speed

Blend-N-Go® Smoothie Cup Accessory (Select Models Only)

NOTE: For proper installation onto Blender Motor base, make sure locking lever rotates past the anti-rotation tabs on the smoothie cup. See (Fig4).

Cup A



- A. Spill proof lid
- B. 20-oz. dishwasher-safe, BPA-free Tritan™ Cup design varies based on model
- C. Blade Assembly: Sealing Ring, Blade, Threaded Cap
- D. Blender base

Cup B

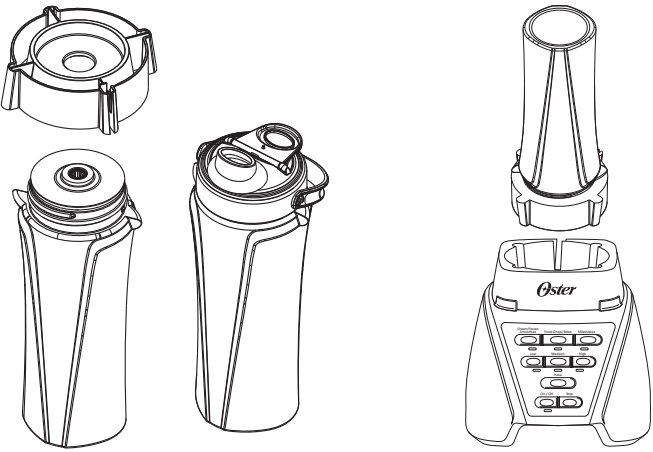


Figure 1

Figure 2

Using Your Blend-N-Go® Cup With Your Oster Pro™ 1200 Blender

Before washing ensure the blender is off and unplugged. Wash all components except blender base with soapy water with a soft sponge and a bottle brush. Do not use abrasive cleansers or sponges for cleaning. Rinse well and dry. Parts are also dishwasher safe. Do not blend hot liquids.

Place desired ingredients into smoothie cup according to the following order:

Liquids, fresh ingredients, frozen fruit, ice, yogurt and ice cream.

(Cut all firm fruits, vegetables and other foods into pieces no larger than 1/2-inch (1.25 cm) by 2 inches (5.0 cm).

- Place Blade into Threaded Jar Bottom or adapter.
- Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove. (See page 7 for more detailed instructions for blade assembly)
- Place blade assembly into cup. (See Figure 1)
- Be sure the Integrated Blade Assembly is tightened to the jar before using.
- Place cup assembly onto Blender base. (See Figure 2)
- Hold cup in position. Operate Blender according to the instructions in your Blender User Manual. Blend until desired consistency.
- Place lid on cup and turn clockwise to tighten.

Enjoy your blended drink!

Recipes

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving

1 cup fat free milk

¼ cup protein powder

2 Tbsp. honey

1 cup (8 oz.) fat free vanilla yogurt

3 chunks frozen banana, about 1 medium

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Smoothies” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving

1 cup orange juice

1 cup frozen mixed berries

2 Tbsp. Agave

½ cup vanilla low fat yogurt

2 frozen banana chunks, about 1 small

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Green/Frozen Smoothies” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Fiery Red Salsa Recipe

Makes 3 cups

2 large garlic cloves

1 can (15 oz.) whole tomatoes, drained

1 medium onion, cut into ¼ (4 pieces)

½ cup cilantro leaves

1-4 jalapeno peppers, quartered

½-1 tsp. sugar

Salt to taste

1 Tbsp. lime juice

1 can (15 oz each) whole tomatoes, drained

Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above. (Note: Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Food Chop/Salsa” button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Peachy Applesauce

Makes 1 ¼ cups

1 large apple, pared, cored and quartered

1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)

2 Tbsp. water

1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.

2. In jar, place fruits and liquid.

3. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Pulse” button 3 or 4 times until smooth.

4. Remove from jar; place in covered containers.

5. Chill or freeze at once.

Peachy Green Smoothie

Makes: 2 servings

1 banana

½ avocado

1 cup ice

½ cup coconut water

½ teaspoon vanilla extract

1 peach, stone removed

1 cup Greek yogurt

1 cup baby spinach

1 tablespoon honey or agave

1. Place all ingredients into the tall blender jug. Secure the lid.

2. Blend on HIGH speed until all of the ingredients are blended, or use the Frozen Smoothies button function.

3. Pour into a tall glass. Serve.

Banana Chai Thick Shake

Makes: 3 servings

4 frozen bananas

1 cup ice

½ teaspoon ground turmeric

¼ teaspoon ground ginger

Pinch sea salt

3 cups skim milk or coconut water

½ teaspoon ground cinnamon

¼ teaspoon ground cardamom

½ teaspoon ground star anise

1. Place all ingredients into the tall blender jug. Secure the lid.

2. Blend on HIGH speed until all of the ingredients are blended, or use the Frozen Smoothies button function.

3. Pour into a tall glass. Serve.

3 Year Satisfaction Guarantee

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of three (3) years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at the Consumer's sole option, will repair, or replace this product or any component of the product found to be defective during the guarantee period. This guarantee is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain satisfaction guarantee performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this guarantee.

All Metal Drive Ten (10) Year Limited Warranty

JCS also warrants that for a period of ten (10) years from the date of purchase, the All Metal Drive base unit metal coupling will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace the metal drive stud component of the All Metal Drive coupling if found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product.

This warranty does not cover damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this limited warranty.

What are the limits on JCS' Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above limited warranty. JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Satisfaction Guarantee and/or Limited Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this guarantee or limited warranty or would like to obtain guarantee or limited warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this guarantee or limited warranty or would like to obtain guarantee or limited warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this guarantee and limited warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this guarantee and limited warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to the Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

*For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product,
please contact your local waste management facility.*

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre tenga en cuenta las precauciones de seguridad básicas al usar la licuadora, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usarla.
- No sumerja el cable, el enchufe ni la base del motor en agua u otros líquidos, a fin de protegerse de riesgos de descargas eléctricas.
- Siempre use el producto sobre una superficie plana, dura, limpia y seca. Asegúrese de que no haya materiales como manteles o plástico entre la unidad y la superficie.
- Potencia de luz parpadeante indica listo para funcionar. Evitar cualquier tipo de contacto con hojas o partes móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso durante el mezclado para evitar heridas corporales o dano al electrodoméstico. Puede usar una espátula de goma sólo cuando la licuadora no este funcionando.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Un material para raspar se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté funcionando.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o que se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- Devuelva el producto al Centro de Servicio para Electrodomésticos OSTER® autorizado más cercano para realizar una comprobación de seguridad, ajuste o reparación.
- Las cuchillas de la licuadora son afiladas. Manipule con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque la cuchilla ni sus accesorios sobre la base sin el vaso debidamente ajustado.
- Siempre coloque la tapa sobre la jarra antes de poner la licuadora en funcionamiento.
- Al licuar líquidos calientes, tenga cuidado con el vapor. Retire la tapa de llenado de la tapa del vaso para que pueda salir el vapor.
- No use el electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cable toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de retirar o colocar piezas y antes de realizar la limpieza.
- Nunca deje el electrodoméstico sin atención mientras esté en funcionamiento.
- Supervise a los niños atentamente cuando usen o estén cerca de electrodomésticos.
- No licue líquidos hirviendo en la licuadora.
- El uso de accesorios, incluyendo latas o frascos regulares y otras partes de su ensamblaje no es recomendado por el fabricante y puede representar un riesgo de lesiones a las personas.

Precauciones Adicionales para el Accesorio de Procesador de Alimentos

- Asegúrese que la tapa esté bien cerrada y en su lugar antes de poner a funcionar el artefacto.
- No trate de interrumpir el mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Nunca inserte alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- Este artefacto contiene piezas en movimiento. No coloque los dedos dentro de la tapa de llenado.
- Las cuchillas de la licuadora son afiladas. Manipule con cuidado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es para uso doméstico únicamente.

- La calificación máxima comercializada del producto está basada en el accesorio que genera la carga más alta. Los otros accesorios pueden generar menos potencia.

Instrucciones sobre el cable de alimentación:

Siga las instrucciones a continuación para garantizar el uso seguro del cable de alimentación.

- Este aparato está equipado con un enchufe polarizado de 120V y 127V unidades sólo. Este es un dispositivo de seguridad diseñado para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado para que cambie el tomacorriente obsoleto. No intente anular la función de seguridad del enchufe de dos espigas, efectuando modificaciones al enchufe.
- Intente colocar la licuadora cerca de la fuente de alimentación para reducir los riesgos asociados a los cables de alimentación (atrapado porque se enreda o se tropieza con un cable de alimentación largo).
- No tire, tuerza ni abuse del cable de alimentación de ninguna forma.
- No coloque el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal de la licuadora durante o después de usarla.
- No use un cable alargador con este producto.



Este símbolo se ha utilizado en áreas específicas de la parte titulada Guía del usuario de este libro. Tiene como fin ayudarlo a identificar fácilmente las instrucciones que requieren atención especial.

Índice:

Bienvenido.....	24
Conozca su producto.....	25
Uso del producto.....	26
Cuidado del producto.....	28
Consejos para licuar.....	29
Preguntas frecuentes.....	29
Accesorio de Procesador de Alimentos (Sólo Algunos Modelos).....	30
Ensamblaje y Utilización del Procesador de Alimentos.....	31
Consejos de Procesamiento.....	33
Tabla de Procesamiento de Alimentos.....	34
Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos).....	35
Utilización de su Blend-N-Go® con su Licuadora OSTER Pro™ 1200.....	36
Garantía Limitada.....	39

Bienvenido

Felicitaciones por su nueva Licuadora Oster Pro™ 1200TM. Su Oster Pro le permitirá crear deliciosos batidos, merengadas, salsas y mucho más con el solo toque de un botón! Si usted tiene algún comentario, pregunta o inquietudes acerca de este producto, por favor llame al 1-800-334-0759. Su producto incluye las siguientes características y beneficios:

- Panel de control fácil de usar, que le da la opción de Programar las Funciones o Controlarlas Manualmente.
- Sistema Avanzado de Cuchilla de 6 puntos que ofrece una amplia gama de procesamiento de alimentos y opciones de licuado.
- Potente Motor de Dirección Dual reversible que gira la cuchilla hacia adelante y hacia atrás a velocidades variables para ofrecer resultados óptimos para sus creaciones de alimentos más populares.
- Controles Manuales que le dan la flexibilidad de operar la licuadora para todas las necesidades.
- Base con diseño extra ancho que permite que los alimentos caigan con facilidad a la parte inferior del vaso, para licuar más eficientemente!

Es el Momento de Hacerlo Fresco!

Aprendiendo Acerca de su Oster Pro™ 1200

1. **Tapa de Llenado / taza de medición de 2 onzas:**
- Permite agregar los ingredientes durante el uso. También le permite abrir para permitir que escape el vapor al mezclar los alimentos calientes.
2. **Tapa del Vaso de la Licuadora –** Sella el vaso de la licuadora.
3. **Un Vaso de Vidrio Boroclass de 6 tazas.** Apto para Lavaplatos a prueba de Cambios Bruscos de Temperatura o un Vaso de Plástico Tritan™ de 8 tazas libre de BPA y resistente a los golpes

Ensamblaje de la Cuchilla - Con una propiedad de bloqueo para asegurar el enroscado de los accesorios de la cuchilla a la parte inferior del vaso. Une el vaso a la cuchilla para un funcionamiento a prueba de derrames.

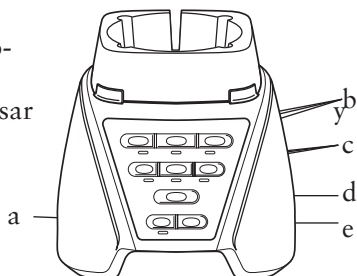
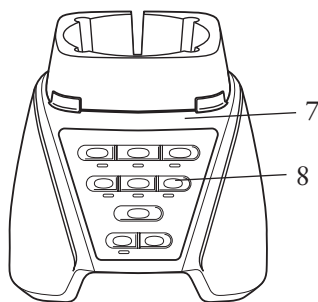
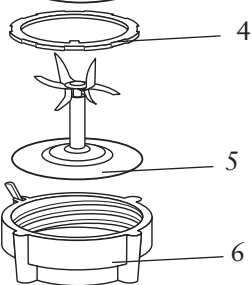
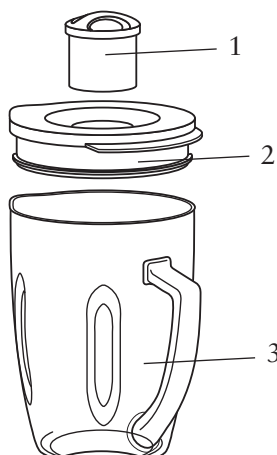
4. **Aros de Goma:**
5. **Cuchilla –** Crea una acción para adelante y para atrás cuando los ajustes programados están en uso o cuando se presiona el botón de Licuar al Reverso.
6. **Rosca Inferior del Vaso con palanca de bloqueo.** - Diseño avanzado para el simple ensamblaje del vaso.
7. **Base –** Mantiene el vaso firmemente. Contiene un potente motor, reversible, velocidad variable.
8. **Panel de Control**

- a. **Botón de Encendido (Botón On / Off) –**
Enciende el producto y lo apaga.

- b. **Ajustes Pre-Programados: Para resultados impecables con el toque de un botón.**
Seleccione el ajuste deseado y vea el ciclo de Pro Oster® 1200 a través del programa, que hace girar la cuchilla hacia adelante y hacia atrás para obtener resultados profesionales con el solo toque de un botón; la Unidad se apagará después de funcionar todo el ciclo.
Seleccione Desde:

Verdes / Batidos Congelados
Alimentos Picados / Salsa
Merengadas

- c. **Controles Manuales: Seleccione desde Bajo-Med-Alta**
- d. **Botón de Pulsar (Pulse) –** Presione para pulsar suelte para detener.
- e. **Botón para Detener: presione para detener cualquier ciclo o el control manual.**

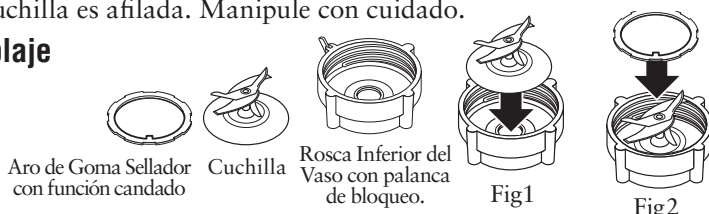


Uso de la Licuadora Oster Pro™ 1200

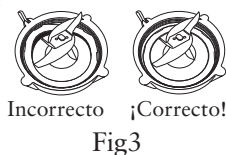
Antes de utilizar el producto por primera vez, separe la tapa, la tapa de llenado y la cuchilla del vaso. Lave con agua tibia y jabón, o en la rejilla superior del lavaplatos. Enjuague y seque bien.

⚠ La cuchilla es afilada. Manipule con cuidado.

Ensamblaje



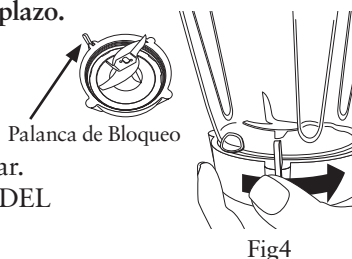
1. Coloque la cuchilla dentro de la Rosca Inferior del Vaso. (Fig 1)
2. Coloque el aro de goma sobre la Cuchilla. Cuidadosamente presione y ajuste el aro a la ranura de bloqueo (Fig 2).
3. Asegúrese de que el aro de doma sellador con función candado esté completamente ajustado en su lugar y mantenga la cuchilla sujeta a la rosca inferior del vaso. Para ver el ensamblaje correcto vea (Fig.3).
4. Instale la Cuchilla ya ensamblada al Vaso. Gire a la derecha para apretar. Asegúrese de que la Cuchilla Ensamblada esté ajustada al vaso antes de usar. **NOTA:** Para una instalación adecuada sobre la base de la Licuadora, asegúrese que la palanca de bloqueo gire más allá de las lengüetas anti-rotación en el vaso de la licuadora o taza de batido. Ver (Fig 4). **NOTA: En caso que la palanca de bloqueo esté dañada o ausente, no opere la licuadora. Favor de llamar Sunbeam Customer Service para obtener un reemplazo.**
5. Ponga los ingredientes en el vaso.
6. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.
7. Coloque el vaso en la base.
8. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 120/127-volt., 60 Hz.. Ahora está listo para comenzar.



SIEMPRE PONGA LA MANO SOBRE LA TAPA DEL RECIPIENTE AL OPERAR LA LICUADORA.

Uso de las Funciones Pre-Programadas

1. Presione el botón de encendido ON / OFF para encender el producto. La luz de encendido hará destellos, indicando que la unidad está activa y lista para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor está en marcha.
2. Seleccione y Presione el Botón de Configuración Pre-Programada de acuerdo a su deseo:
 - “Smoothie / Frozen Drink (Congelada)”
 - “Dip (Crema) / Salsa”
3. Para cambiar su selección, presione STOP seguido por el botón de otra Configuración Pre-Programada de (“Frozen Drinks & Shakes” o “alimento de la tajada”)
4. Una vez que el programa ha terminado la unidad se detiene automáticamente. Por favor observe: Usted puede presionar el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento. La luz azul intermitente indica que la licuadora está lista.
5. Presione el botón ON / OFF para apagar el producto. Este producto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se detenga automáticamente.



Uso de los Controles Manuales

Los Controles Manuales incluyen:

- Velocidad Baja (Low)
- Velocidad Media (Media)
- Velocidad Alta (High)
- Pulsar (Pulse)
- Detener (Stop)

Utilice estos controles para las recetas personales o continuar mezclando después que una Configuración Programada haya terminado.

1. Presione el botón de encendido ON / OFF para encender el producto. La luz de encendido hará destellos, lo que significa que el producto está activo y listo para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor esté en marcha.
2. Ponga los ingredientes en el vaso.
3. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.

El uso de Velocidad Alta (“High”)

1. Pulse el botón de Velocidad Alta (“High”) para operar el producto a una velocidad alta.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el funcionamiento en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

El uso de Velocidad Media (“Medium”)

1. Pulse el botón de Velocidad Media (“Medium”) para operar el producto a una velocidad media.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

El uso de Velocidad Media (“Low”)

1. Pulse el botón de Velocidad Baja (“Low”) para operar el producto a una velocidad baja.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso de la Función de Pulsar

1. Verifique que la luz azul haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Presione y suelte el botón “Pulse”.
3. Suelte el botón de pulsar para detener.
4. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.

Utilice el botón de ‘Pulse’ (pulsar) para picar hielo o picar alimentos.

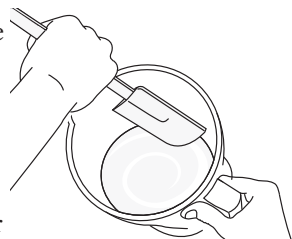
Cuidado del producto

Después del uso

1. Pulse el botón OFF y desenchufe la licuadora. Levante el frasco hacia arriba desde la base, retire la tapa y el frasco vacío.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los lados de la jarra.

Limpieza

La cuchilla es AFILADA! CUIDADOSAMENTE libere la cuchilla de la parte inferior del vaso girando la rosca inferior del vaso en sentido contrario a las agujas del reloj. La tapa del vaso, la tapa de llenado y la cuchilla son aptas para el lavaplatos. Utilice la rejilla superior del lavaplatos para la tapa del vaso, tapa de llenado y la cuchilla. Coloque el anillo de sellado en la cesta inferior del lavaplatos.



También puede lavar las piezas con agua tibia y detergente. Enjuague y seque bien. Limpie la base con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base de motor en líquidos.

Compruebe que las piezas no están dañadas al volver a unir las.

CONSEJO: Enjuague la licuadora con agua jabonosa durante 20-30 segundos para limpiarlo sin desmontar. Luego enjuague con agua limpia.

Almacenamiento

Vuelva a ensamblar la licuadora para su almacenamiento. Deje la tapa abriendo un pequeño vacío para que se conserve sin olores.

NOTA: Nunca coloque la jarra, o ninguna de las demás piezas, en un horno microondas. Nunca guarde alimentos o bebidas en la jarra.

Servicio

Si se necesitan reparaciones, envíe su aparato solamente a un Centro de Servicio Autorizado OSTER®. Las piezas de repuesto están disponibles en www.oster.com o llame al 1-800-334-0759.

Consejos para licuar

Líquidos

Coloque los líquidos en la jarra primero, salvo que la receta indique lo contrario. Añada más líquido si los ingredientes no se están mezclando correctamente.

Usando la Tapa de Llenado

No quite la tapa mientras esté en uso. En su lugar, abra la tapa de llenado para agregar ingredientes más pequeños.

Picado de Hielo

Sin Líquido: utilice el botón de “pulse” hasta que logre los resultados deseados.
Con Líquido: Agregue la cantidad deseada de cubitos de hielo y agua hasta que el hielo flote. Mezcle a Alta velocidad hasta que logre los resultados deseados y luego cuele el agua.

Uso de la licuadora con alimentos o líquidos calientes

 **ADVERTENCIA:** Cuando trabaje con **ALIMENTOS CALIENTES**, quite la tapa de llenado para ventilar el vapor. Incline la tapa para alejarla de usted y cubrir parcialmente la apertura. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.

 **ADVERTENCIA:** Cuando se trabaja con **LÍQUIDOS CALIENTES**, quite la tapa de llenado y comience con una velocidad baja y luego aumente gradualmente a una velocidad más rápida. No agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro). Siempre mantenga las manos lejos del vapor.

Cantidades de ingrediente

Use únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare en lotes. Usar cantidades más grandes puede sobrecargar y forzar el motor. Además, es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Preguntas frecuentes

¿Por qué la licuadora no se enciende?

- Compruebe que la base esté enchufada a un tomacorriente activo.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón on/off.
- Asegúrese de que el botón de control se presione para comenzar.

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?

Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la hoja multifuncional y la jarra.

Accesorio de Procesador de Alimentos (Sólo Algunos Modelos)

Empujador de Alimentos – Se usa para empujar de manera segura los ingredientes hacia dentro del Disco de Rebanar / Rallar.

Tapa – El tubo de alimentación permite la adición de ingredientes durante el proceso.

Disco de Rebanar / Rallar –

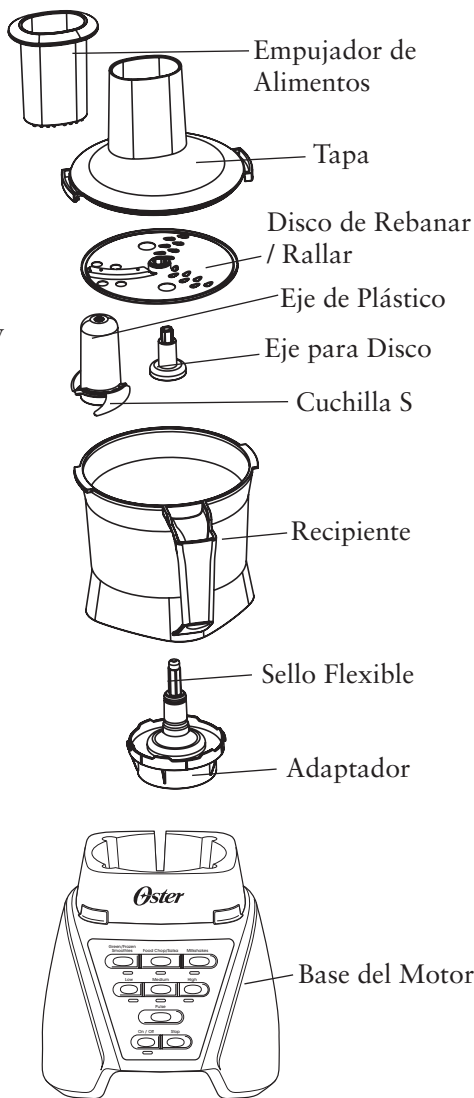
Especialmente diseñada para rebanar y rallar. **PRECAUCIÓN:** La hojilla es muy afilada, manipule con mucho cuidado.

Cuchilla S – Especialmente diseñado para cortar y picar. Sujete el Eje de plástico al manipular la Cuchilla. **PRECAUCIÓN:** La cuchilla es muy afilada. Manipule con mucho cuidado.

Eje para Disco – Para usar con el Disco de Rebanar / Rallar.

Recipiente – Capacidad para 5 tazas permite el procesamiento rápido de alimentos difíciles de picar.

Adaptador – Transfiere el poder de la Base del Motor al Accesorio de Procesador de Alimentos.



Antes de Utilizar Por Primera Vez – Después de desempacar, desmontar la unidad antes de usarla por primera vez.

Lave todas las partes (excepto el Adaptador) en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque inmediatamente. **NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO.**

TODAS LAS PARTES EXCEPTO EL ADAPTADOR SON APTAS PARA COLOCAR DENTRO DE LA PARTE SUPERIOR DEL LAVAPLATOS.

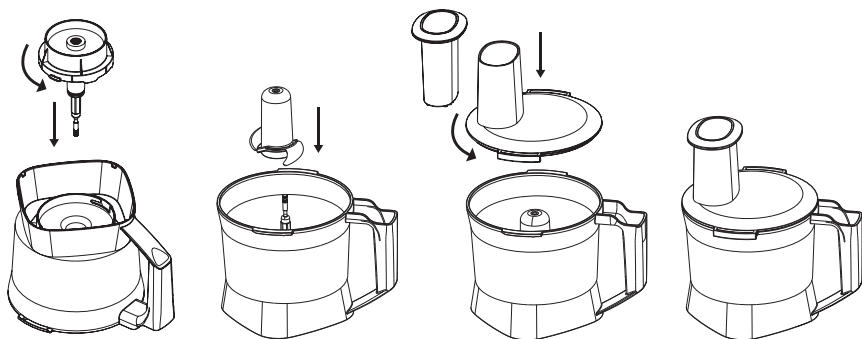
Ensamblaje y Utilización del Procesador de Alimentos

1. Antes de ensamblar, asegúrese de que el Adaptador esté funcionando correctamente. Desenchufe la Base del Motor durante el ensamblaje.
2. Coloque el Adaptador en el Recipiente y gire en sentido contrario al reloj para cerrar y bloquear.
3. Coloque el Recipiente con el Adaptador sobre la Base del Motor.

Para Picar o Triturar

4. Sostenga la Cuchilla S por el Eje de plástico y colóquela sobre el Eje (Guía Central dentro del Recipiente. Precaución: La cuchilla está muy afilada, manipule con mucho cuidado. Gire la cuchilla S para asegurarse de que se ajuste sobre el Eje Central hasta donde se pueda. Siempre coloque la cuchilla S en el Procesador de Alimentos antes de añadir los ingredientes.
5. Coloque los alimentos en el Recipiente. Los alimentos para ser procesados siempre se deben cortar en piezas de 1 pulgada (2,5 cm).
6. Usando las marcas de alineación en la tapa, colóquela sobre el recipiente y presione firmemente hacia abajo mientras lo gira en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear.

NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE ESTÉ COMPLETAMENTE ENSAMBLADO.



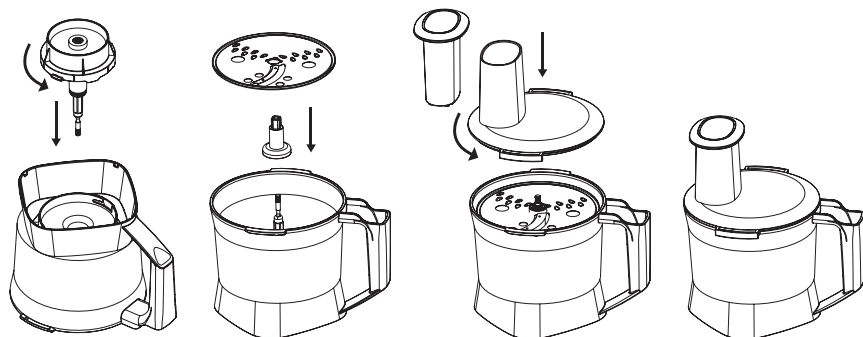
7. Encienda la unidad “ON”. (Seleccione “Pulse”, “Low” o “Med” en la Base del Motor.) **SUJETE SIEMPRE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS CON FIRMEZA CON UNA MANO TANTO CUANDO COMIENCE COMO DURANTE EL PROCESO.** Procese hasta que los resultados deseados se alcancen haciendo que la unidad funcione continuamente o pulsando la función de Pulse firmemente. La función de Pulse en forma firme es la técnica utilizada para controlar el tamaño del alimento que se está procesando con el Accesorio de Procesador de Alimentos. Presione y suelte el botón de “Pulse” muy rápidamente. Consulte el Cuadro de Procesamiento para las técnicas adecuadas, las cantidades y los resultados finales.

NOTA: No seleccione Alta velocidad, Ajustes Programados o Licuado al Reverso con el accesorio de procesador de alimentos.

Para Rebanar o Rallar

8. Coloque el Eje para Disco sobre el Eje Central. Coloque el Disco de Rebanar / Rallar sobre el Eje para Disco con el rebanador o rallador de su elección hacia arriba. Precaución: El Disco también es afilado, manipule con mucho cuidado.

9. Usando las marcas de alineación en la tapa, colóquela sobre el recipiente y presione firmemente hacia abajo mientras lo gira en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear.
 10. Inserte dentro del tubo de alimentación todos los ingredientes antes de encender el procesador de alimentos ("ON").
 11. Coloque el Empujador de Alimentos en el tubo de alimentación. Enciende la unidad ("ON"). (Seleccione la velocidad media.) Mientras mantiene el Empujador de Alimentos con una mano y el tubo de alimentación en el otro, empuje suavemente hacia abajo el Empujador de Alimentos. Siempre use el Empujador de Alimentos para lograr alimentos de manera más uniforme rebanados o rallados. - **NUNCA UTILIZAR LOS DEDOS.** Cuando termine, apague la unidad ("OFF").
- NOTA:** No seleccione Alta velocidad, Ajustes Programados o Licuado al Reverso con el accesorio de procesador de alimentos.



Cómo Desmontar

1. Apague la unidad ("OFF") y desenchufe la Base del Motor.
2. Espere siempre que la Cuchilla S se detenga o el Disco de Rebanar / Rallar deje de girar.
3. Retire el Accesorio de Procesador de Alimentos de la Base del Motor.
4. Gire la Tapa en sentido de las agujas del reloj para retirarla del Recipiente.
5. Retire la Cuchilla S o el Disco con cuidado. Tenga cuidado de no dejar que la Cuchilla o el Disco caigan fuera del contenedor. Estas piezas son muy afiladas. Raspe cualquier alimento restante de la Cuchilla y del Recipiente.
6. Para desbloquear el Recipiente del Adaptador gire el Recipiente en sentido de las agujas del reloj.

Limpieza

Desenchufe la Base del Motor antes de limpiarlo.



ADVERTENCIA: No sumerja en agua el Adaptador. Siempre retire el Adaptador del Recipiente del Procesador antes de limpiar.

Mantenga la Cuchilla S y el Disco fuera del alcance de los niños. Guarde la Cuchilla S y el Disco en el Recipiente o en un lugar adecuado y seguro cuando no esté en uso. Esta Cuchilla S y el Disco deben ser tratados con la misma precaución que un cuchillo afilado. Quite las manchas causadas por el procesamiento de grandes cantidades de zanahorias o verduras similares con bicarbonato de soda. Enjuague las piezas manchadas en agua y espolvoree con bicarbonato de soda. Frote con un paño suave y húmedo. Enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguna de las partes.

Mantenimiento

Esta unidad está diseñada con un bloqueo de seguridad. El bloqueo requiere que la Tapa esté en su lugar antes de que la cuchilla gire. (El bloqueo no controla el funcionamiento del Motor.) Para asegurarse que el bloqueo está funcionando correctamente, sostenga el Adaptador y gire el Eje de la Unidad dándole varias vueltas. El elemento de metal en la parte inferior del Adaptador no debe girar. Si gira, NO LO UTILICE. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para su reparación. NO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO COMO SUSTITUTO para apagar la unidad “OFF” y siempre desenchufe la unidad antes de desmontar y limpiar. Nunca coloque la Cuchilla S en el Adaptador sin el Recipiente para Procesar. No utilice si el sello flexible está dañado o ausente. El bloqueo de seguridad podría atascarse.

Consejos de Procesamiento

1. Cortar todas las frutas y verduras, carnes cocidas, pescado, mariscos y quesos en trozos de 1 pulgada o más pequeños.
2. No exceda las cantidades que se indican en las Tablas de Procesamiento de Alimentos.
3. Siempre sujete firmemente la Tapa con la mano cuando comience y esté en marcha el Motor.
4. No procese líquidos calientes o alimentos congelados.
5. No procese especies enteras (excepto los granos de pimienta) como la nuez moscada o canela. Pueden causar daños a la superficie del Recipiente del Procesador.
6. Procese los alimentos más duros primero, usando sólo unos pocos Pulsos Rápidos para comenzar a picar. Añada los alimentos más delicados y continúe procesando mediante la técnica de Pulsos Rápidos. Los alimentos más duros continuarán siendo picados junto con los alimentos más blandos.
7. No se recomienda el procesamiento de queso parmesano, dátiles secos u otros alimentos extremadamente duros. Si un cuchillo no puede cortar fácilmente el alimento, NO se debe procesar en el Accesorio de Procesador de Alimentos.
8. El Accesorio de Procesador de Alimentos no está diseñado para batir cremas, batir claras de huevo o procesar masa. Utilice una batidora estándar para estas tareas.
9. Si hay un derrame de líquido de la Tapa, hay demasiado líquido en la receta. Ajuste el nivel de líquido para evitar el derrame.
10. La temperatura del queso afectará la forma en que se procesa. Los quesos para untar deben estar a temperatura ambiente para una textura suave y cremosa. Los quesos “rallados” deben estar fríos dentro del refrigerador.
11. Los pedazos grandes y los alimentos más duros se pueden procesar con varios Pulsos Rápidos para cortar en trozos grandes. Después puede procesar continuamente por una textura suave.
12. No seleccione Alta velocidad, Ajustes Programados o al Reverso con el accesorio de procesador de alimentos.

Para Convertir una Receta

1. Sume la cantidad de ingredientes secos y líquidos. Si el total es superior a 5 tazas, decida si la receta se puede hacer fácilmente por lotes. No intente procesar recetas grandes.

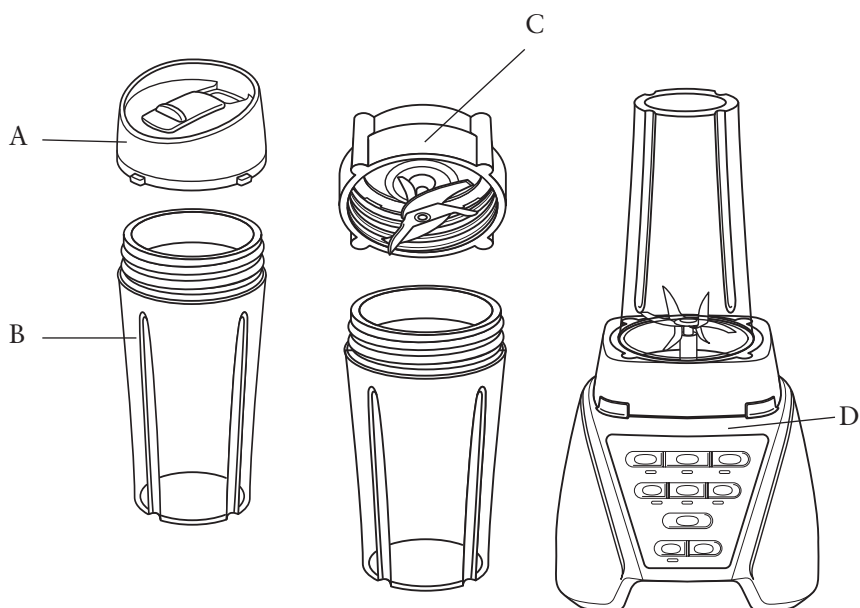
2. Si el total es menor de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos más finamente picados.
3. A continuación, agregue los ingredientes restantes mezclándolos con varios Pulsos Rápidos.

Tabla de Procesamiento de Alimentos

Alimentos	Cuchilla/Disco	Método de Procesamiento
Vegetales (picados) - Celery, Papas, Cebollas, Zanahorias, Pepinos, Zucchini, Calabaza, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Frutas (picadas) - Manzanas, Mangos, Piñas, Papayas, Tomates, Chiles, Cranberries, Aceitunas (sin semilla) etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Pimentones (picados) - verdes, rojos o anaranjados, jalepenos	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Raíces (picadas) - Ajo, Jengibre, Nabos, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Frutas Secas (Picadas) - Almendras, cacahuates, Pecans, Nueces, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Hierbas, tallos removidos (picados) - Perejil, Cilantro, Albahaca, Romero, Tomillo, Orégano, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Vegetales (rebanados) - Celery, Papas, Cebollas, Zanahorias, Pepinos, Zucchini, Calabaza, etc.	Disco de Rebanar	Velocidad Media
Vegetales (rallados) - Zanahorias, Pepinos, Zucchini, Calabaza, etc	Disco de Rallar	Velocidad Media
Queso (picado) - Mozzarella, Cheddar, Suizo, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Queso (rallado) - Mozzarella, Cheddar, Suizo, etc.	Disco de Rallar	Velocidad Media
Migas - Galletas, Galletas Graham, Pan (seco)	Cuchilla S	Velocidad Media
Huevos duros (picados)	Cuchilla S	Velocidad Media
Carnes, crudas o cocidas (picadas)	Cuchilla S	Velocidad Media

Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos)

Vaso A



A. Tapa a prueba de derrames

B. Vaso de Plástico Tritan™, con capacidad de 20 onzas, libre de BPA, el diseño varía según el modelo

C. Accesorios de la Cuchilla: Aro de Goma, Cuchilla, Rosca Inferior

D. Base de la Licuadora

Vaso B

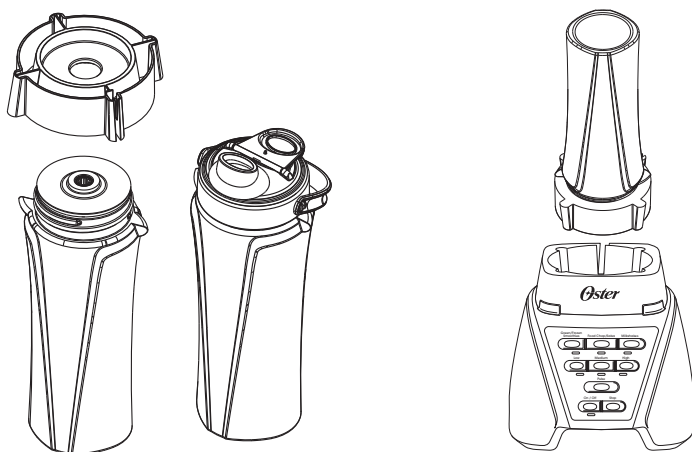


Figura 1

Figura 2

Uso de Su Blend-N-Go® con Su Licuadora Oster Pro™ 1200

Antes de lavar asegúrese que la licuadora esté apagada y desenchufada. Lave todos las partes excepto la base de la licuadora con agua jabonosa, con una esponja suave y un cepillo para botellas. No use limpiadores abrasivos o esponjas de limpiar. Enjuague bien y seque. Las partes son también aptas para el lavaplatos. No licue líquidos calientes.

Coloque los ingredientes deseados en el vaso de acuerdo al siguiente orden:

Líquidos , ingredientes frescos , frutas congeladas , hielo, yogurt y helados.

(Cortar todas las frutas firmes, vegetales y otros alimentos en pedazos no más grandes de 1/2-pulgada (1.25 cm) por 2 pulgadas (5,0 cm).

- Coloque la cuchilla dentro de la Rosca Inferior del Vaso o al adaptador.
- Coloque el aro de goma sobre la Cuchilla. Cuidadosamente presione y ajuste el aro a la ranura de bloqueo. (Consulte la página 7 para instrucciones más detalladas del ensamblaje de la cuchilla)
- Coloque la cuchilla ya ensamblada en el Vaso. (Véase la Figura 1)
- Asegúrese de que el Ensamblaje de la Cuchilla esté ajustado firmemente al vaso antes de usar.
- Coloque el vaso ensamblado sobre la base de la Licuadora. (Ver Figura 2)
- Sostenga el vaso en posición. Opere la Licuadora de acuerdo con las instrucciones del Manual de Usuario. Licue hasta obtener la consistencia deseada.
- Retire la cuchilla y el aro de goma.
- Coloque la tapa sobre el vaso y gire hacia la derecha para apretar.

Disfrute de su bebida licuada!

Recetas

Explosión de miel y vainilla

Rinde 1 porción

1 taza de leche descremada

2 cucharadas de miel

¼ taza de polvo de proteínas

1 taza (8 onzas [250 cm³]) de yogur de vainilla descremado

3 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana mediana

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.

2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Smoothies”.

3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de bayas

Rinde 1 porción

1 taza de jugo de naranja

½ taza de yogur de vainilla descremado

2 cucharadas de miel

1 taza de mezcla de bayas congelada

2 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana pequeña

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.

2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Green/Frozen Smoothies”.

3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Salsa roja ardiente

Rinde 3 tazas

2 dientes de ajo grandes

1 lata (15 onzas [450 cm³]) de tomates enteros, deshidratados

1 cebolla mediana, cortada en cuartos (4 partes)

½ taza de hojas de cilantro

1 a 4 pimientos jalapeños, en cuartos

½ a 1 cucharadita de azúcar

Sal a gusto

1 cucharada de jugo de lima

1 lata (15 onzas [450 cm³]) de tomates enteros, deshidratados

Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado. (Nota: Coloque una lata de tomates después de los dientes de ajo, y la otra lata después de agregar el resto de los ingredientes. Además, debe colocar la cebolla en el medio de la jarra para evitar bloqueos).

2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop/Salsa”.

3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Compota de manzana con durazno

Rinde 1 ¼ tazas

1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos

1 durazno grande, sin carozo, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de duraznos en lata).

2 cucharadas de agua

1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en la jarra.
3. Cubra el vaso con la tapa. Presione el botón “On / Off”, luego presione el botón “Pulse” 3 o 4 veces hasta que quede suave.
4. Retire de la jarra y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Batido Verde con Durazno

Rinde: 2 porciones

1 banana

½ aguacate

1 taza de hielo

½ taza de agua de coco

½ cucharadita de extracto de vainilla

1 melocotón, sin hueso

1 taza de yogurt griego

1 taza de espinaca bebé

1 cucharada de miel o agave

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso alto de la licuadora. Asegure la tapa.
2. Mezcla a velocidad alta hasta que todos los ingredientes se mezclen, o puede utilizar la función del botón “Frozen Smoothies” (batidos congelados).
3. Vierta en un vaso alto. Sirva.

Batido Espeso de Banana Chai

Rinde: 3 porciones

4 bananas congelados

1 taza de hielo

½ cucharadita de cúrcuma molida

¼ cucharadita de jengibre molido

Una pizca de sal marina

3 tazas de leche descremada o agua de coco

½ cucharadita de canela molida

¼ cucharadita de cardamomo molido

½ cucharadita de anís estrellado molido

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso alto de la licuadora. Asegure la tapa.
2. Mezcla a velocidad ALTA hasta que todos los ingredientes se mezclen, o puede utilizar la función del botón “Frozen Smoothies” (batidos congelados).
3. Vierta en un vaso alto. Sirva.

Garantía de Satisfacción de 3 Años

Sunbeam Products, Inc. haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions (colectivamente "JCS") garantiza por un período de tres (3) años desde la fecha de compra, que este producto estará libre de defectos de material y manufactura. JCS, a la discreción del consumidor, reparará, o reemplazará este producto o cualquiera de sus componentes que se encuentren defectuosos durante el período de la garantía. Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de compra inicial, y no es transferible. Guarde el recibo original de venta. La prueba de compra es requerida para obtener la garantía de satisfacción. Los establecimientos autorizados de JCS, Centro de servicios o tiendas de venta al por menor que vendan los productos de JCS no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de cualquier manera los términos y condiciones de esta garantía.

Garantía Limitada de Diez (10) Años de la Tracción de Metal

JCS también garantiza que por un período de diez (10) años desde la fecha de compra, la tracción de metal de la base de la unidad y el acoplamiento de metal estarán libres de defecto en cuanto su material y manufactura. JCS, a su propia discreción, reparará o reemplazará el componente corchete de la tracción de metal que se encuentra en el acoplamiento de tracción de metal, si se encuentra que está defectuoso, durante el período de la garantía. El reemplazo será con un producto o componente nuevo o re-manufacturado. Si el producto ya no se encuentra disponible, el reemplazo se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar, ajustar cualquier función eléctrica o mecánica en este producto. De hacerlo se anulará esta garantía.

Esta garantía no cubre el daño que resulte de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en el voltaje o corriente no adecuados, uso contrario a lo que se indica en las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquier otro que no sea un establecimiento autorizado de JCS o un centro de servicio de JCS. Más aún, la garantía no cubre: fenómenos naturales tales como fuego, inundaciones, huracanes o tornados.

Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo original. La prueba de la compra se requiere para obtener la garantía.

Los establecimientos autorizados de JCS, centros de servicio, o tiendas de venta al por menor de productos JCS no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía limitada.

¿Cuáles son los Límites de Responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable por cualquier daño adicional o resultante causado por el rompimiento de cualquier garantía o condición estatutarias expresa o implícita. Con excepción de lo que fuese prohibido por la ley, cualquier garantía o condición de comercio implícita o diseñada para un propósito particular es limitada de acuerdo a la duración de la garantía limitada aquí arriba. JCS niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa implícita estatutaria o cualquiera que fuese. JCS no se encontrará responsable por ningún daño de ninguna manera que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños adicionales, especiales, resultantes o daños similares, o pérdida de utilidades, o por cualquier rompimiento de contrato, fundamental o de otra forma, o por ningún reclamo en contra del comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños adicionales o resultantes o limitaciones en cuanto al tiempo de duración de la garantía limitada, de modo que las limitaciones aquí arriba o exclusiones, puede que no sean aplicables a usted. Esta garantía limitada le da derechos específicos legales, y también puede tener otros derechos los cuales varían de provincia a provincia, estado a estado, o jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Satisfacción Garantizada y/o Garantía Limitada

En los Estados Unidos.

Si tiene cualquier pregunta acerca de esta garantía o garantía limitada o si desease obtener garantía limitada o servicio de garantía, Por favor llame al 1-800-334-0759 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio.

En Canadá

Si tiene cualquier pregunta acerca de esta garantía o garantía limitada o quisiera obtener garantía o servicio limitado, por favor llame al 1-800-667-8623 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio.

En los Estados Unidos, esta garantía y garantía limitada es ofrecida por by Sunbeam Products, Inc también haciendo negocio como Jarden Consumer Solutions ubicada en Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía y garantía limitada es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, ubicada en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escribanos al departamento de servicio al consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Para preguntas acerca del reciclaje y el desecho apropiado de este producto, por favor contacte a su oficina local de la administración de desperdicios.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623

www.oster.com

©2015 Sunbeam Products, Inc., doing business as
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.

In the U.S., distributed by Sunbeam, Products, Inc.,

doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431

In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited,
doing business as Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Tritan™ is a trademark of Eastman Chemical company used with permission.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623

www.oster.com

©2015 Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.

En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc.,

operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431

En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, operando
bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Tritan™ es una marca comercial de Eastman Chemical company usada con su permiso.